

Vídeňský řízek s bramborovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Telecí vrchní šál 700 g
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 300 g
- Slunečnicový olej 400 ml
- Máslo 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **BRAMBOROVÝ SALÁT**
- Brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Teplý hovězí vývar 100 ml
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl na dochucení 1 špetka
- Pepř na dochucení 1 špetka
- Nakrájená pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Maso očistíme a nakrájíme přes vlákna na čtyři tenké plátky. Jemně je placírkou (plochá palička na maso) naklepeme. Osolíme a obalíme nejprve v hladké mouce, pak v rozkvedlaných vejcích a nakonec v jemné strouhance.

Řízky pomalu osmažíme dozlatova na rozpáleném oleji v pánvi (v oblasti Salzburg či Korutany používají místo oleje vepřové sádlo - je to mnohem lepší!). Po vyndání z oleje je necháme lehce okapat.

Ve druhé pánvi rozpustíme máslo, ve kterém řízky ještě na chvilku necháme pomalu dosmažit.

Podáváme nejlépe s bramborovým salátem, v Rakousku se řízek podává i s brusinkami nebo s rýží.

BRAMBOROVÝ SALÁT

Brambory uvaříme ve slupce na skus, scedíme, necháme lehce vyhladnout a ještě za tepla oloupeme. Nakrájíme na cca 3 mm silné plátky

Malou cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Teplý vývar smícháme s hořčicí a přidáme cukr, ocet, cibuli a olej, osolíme a opepříme. Přidáme brambory, pažitku a jemně rukou nebo vařekou smícháme, brambory směs ještě lehce zahustí.